



DAMINI
macelleria & affini

Più che buono... sano!



La carne “selezione Damini”

I Piatti del Menù sono realizzati dallo chef Giorgio Damini.

“La mia cucina è fatta con la qualità di ingredienti eccellenti, di persone incredibili; quello che faccio è cercare di rappresentarli al meglio, senza trasformarli o renderli irriconoscibili.”

La fasi di macellazione e frollatura, curate da Gian Pietro Damini, avvengono nel nostro laboratorio, situato sotto il negozio. La nostra carne è nata e allevata in Italia con un controllo totale della filiera produttiva.

Ogni piatto di carne che vi verrà servito viene accompagnato da una carta d'identità, che vi permette di conoscere le caratteristiche delle carni che state mangiando.

*Per ciascun piatto si elencano gli allergeni **A** presenti.*

Considerate le preparazioni della cucina, non è possibile escludere la presenza nei piatti proposti anche dei seguenti allergeni: grano, orzo, farro, segale, avena, grano khorasan, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, mandorle, nocciole, noci, pistacchi, noci di acagiù, noci di pecan, noci macadamia, noci del Brasile, sedano, senape, semi di sesamo, molluschi, lupini e prodotti derivati.

*I piatti indicati con * cambiano giornalmente, chiedere informazioni al responsabile di sala.*

*Alcuni piatti contengono materie prime o semilavorati eventualmente congelati - surgelati in origine o abbattuti presso il locale, indicati con il simbolo **G**.*



Degustazione I Classici

I Classici :

00.00 €

Fatti in casa, carne cruda, brodo, raviolo, maccherone, damburger, codile, dolce

*Raviolo **A** uova, latte e prodotti derivati, solfiti, soia, frutta a guscio **G** raviolo, coniglio*

*Maccherone al ragù scomposto: **A** grano, uova, latte e prodotti derivati, sedano*

*Damburger: **A** latte e prodotti derivati, grano - **G** damburger*

*Carne cruda *, dolce * **G***

Il menù viene realizzato esclusivamente per l'intero tavolo.

Per chi lo desidera, ogni giovedì è possibile far precedere la degustazione da una lezione di macelleria con visita alle celle di frollatura situate sotto il ristorante. (Solo su prenotazione)



Degustazione a sorpresa

Credo che il meglio di noi lo diamo quando siamo liberi di pensare e di agire. Questo è il mio meglio.

Giorgio Damini

*A mano libera dalla cucina di Giorgio * G*

5 piatti
00.00 €

8 piatti
00.00 €

11 piatti
00.00 €



Per iniziare

Il nostro menù ispirato alla macelleria e alla bottega

Fatti in casa:

Bresaola, roastbeef, carne marinata *piatto 00.00 €*

Selezione di salumi * dal banco *piccolo 00.00 €*

accompagnati con la nostra giardiniera e focaccia
A sedano, grano, latte, uova, soia, semi di sesamo grande 00.00 €

Salumi Ibèrico de Bellota - Pata Negra *al piatto 00.00 €*

Culatello di Zibello stagionato 30 e 36 mesi *al piatto 00.00 €*

La mozzarella di bufala gr. 250 circa *al pezzo 0.00 €*
A prodotti derivati del latte

La burrata pugliese in foglia gr. 350/400 *al pezzo 0.00 €*
A prodotti derivati del latte

Il fiordilatte *al pezzo 0.00 €*
A prodotti derivati del latte

La nostra selezione di formaggi* *piccolo 00.00 €*
A prodotti derivati del latte grande 0000 €

Tutti i piatti saranno accompagnati dalla giardiniera (A sedano) di verdure di Giorgio.



Per iniziare dalla cucina

Carpaccio alla caprese <i>A mandorle, prodotti derivati del latte</i>	00.00 €
Giochiamo con la carne cruda*G	00.00 €
La carne cruda di Giorgio*G	00.00 €
Le 3 Stagionature della carne cruda: 5/20/40 giorni <i>solo su prenotazione</i>	00.00 €
Acciughe del Mar Cantabrico accompagnate da formaggi a pasta molle* <i>a persona</i> <i>A pesce, prodotti derivati del latte</i>	00.00 €
Salmone affumicato di Claudio Cerati <i>a persona</i> <i>A pesce</i>	00.00 €
Foie Ciòc <i>A senape, sedano, solfite, nocciole e frutta a guscio, latte e prodotti derivati, soia</i> <i>G terrina di foie gras, spuma di Calvados</i>	00.00 €



I primi piatti

Spaghetto MA'KAIRA in saor <i>A grano, orzo, farro, prodotti derivati del latte, pesce, uova, arachidi - G sarde</i>	00.00 €
Raviolo piselli coniglio menta, fave di cacao 🍷 <i>A uova, latte e prodotti derivati, solfiti, soia, frutta a guscio</i> <i>G raviolo, coniglio</i>	00.00 €
Rigatoni pensando alla norma <i>A grano, soia, arachidi - G crema di aglio e miso</i>	00.00 €
Orzo al malto salvia e limone <i>A orzo, prodotti derivati del latte, sedano - G salvia</i>	00.00 €
Spaghetto al caviale <i>A grano, latte e prodotti derivati, soia, pesce</i>	00.00 €
Il primo piatto di Giorgio* _G	da 00.00 a 00.00 €



I secondi piatti

Il "Damburger" <i>A latte e prodotti derivati, grano - G damburger</i>	00.00 €
La cotoletta alla milanese di vitello senza l'osso <i>A grano, uova, arachidi, senape, sedano, pesce</i>	00.00 €
Vitello Su e Giu <i>A prodotti derivati del latte, grano, nocciole e frutta a guscio, sedano, solfiti, uova, arachidi, senape - G ragù di coda e testina</i>	00.00 €
Il secondo piatto di Giorgio*G	da 00.00 a 00.00 €
Piccione "il mio Wellington" <i>A sedano, prodotti derivati del latte, grano, solfiti, G piccione, pasta sfoglia, scalogno, brodo di patanegra, spugnone</i>	00.00 €
Cheeseburger con pane integrale <i>A grano, avena, uova, senape, latte e prodotti derivati G hamburger, pane</i>	00.00 €



Specialità dalla macelleria

La D-Costata (senza filetto) frollata oltre 40 giorni	all'etto 0.00 €
La D-Costata Wagyu* frollata oltre 60 giorni	all'etto 00.00 €
La D-Costata Rubia Gallega* frollata oltre 80 giorni	all'etto 00.00 €
La Costata Highland grass-fed* frollata oltre 80 giorni	all'etto 00.00 €
Wagyu giapponese * G	all'etto 00.00 €
La braciola di Vitello S.M. (sotto la mamma)	all'etto 0.00 €
La bistecca "tagliata" <i>A latte e prodotti derivati, grano, semi di sesamo, uova, pesce</i>	00.00 €
La costoletta di Vitello alla milanese <i>A grano, uova, arachidi, senape, sedano, pesce</i>	all'etto 0.00 €

* Chiedere a Gian Pietro se disponibile

Gian Pietro, che ogni giorno seleziona i tagli di carne che raggiungono la frollatura ideale nella cella frigorifera sotto il ristorante, vi offrirà una carne sana e gustosa, in grado di raccontare un inesplorato ventaglio di sapori e profumi.



I contorni

Le insalate dello Chef*	00.00 €
Il purè di patate <i>A latte e prodotti derivati</i>	0.00 €
Le verdure di stagione*	0.00 €
L'insalata	0.00 €
Le crudità <i>A sedano</i>	0.00 €



I dessert

Cocco, bagigi, sesamo e menta <i>A latte e prodotti derivati, arachidi, frutta a guscio, grano, sesamo, senape</i> <i>G cocco, bagigi, menta</i>	00.00 €
La mia cassata <i>A latte e prodotti derivati, noci, noci pecan, pistacchi, soia, glutine, uovo</i> <i>frutta a guscio - G crumble</i>	00.00 €
Il mio tiramisù <i>A uova, latte e prodotti derivati, grano, mandorle - G tiramisù</i>	00.00 €
I sorbetti e i gelati* <i>A sedano - G sorbetti, gelati</i>	0.00 €
La crema bruciata <i>A grano, uova, latte - G biscotti</i>	0.00 €
Ricordando il "Liuk" <i>A latte e prodotti derivati, uova, grano, orzo - G gelato, crumble</i>	00.00 €
Ricordo di uno sgroppino <i>A latte e prodotti derivati - G gelato fiordilatte, sorbetto al pompelmo</i>	00.00 €



Servizio al tavolo

0.00 €

Pane con noci e uva

A grano, noci, latte e prodotti derivati - **G** pane

Micca di Montagna

A grano

Pane per intolleranti al glutine

A soia

a porzione 0.00 €

*I prodotti e i vini esposti in negozio si possono degustare al tavolo su richiesta
(servizio soggetto a maggiorazione del prezzo)*

** Le mezze porzioni sono calcolate al 70% del costo del piatto completo.*



Il nostro desiderio più grande è quello di far star bene i nostri clienti.

Come? Iniziando da quello che mangiamo.

*Tutti i prodotti che si trovano nel nostro negozio, a partire dalla carne,
prima di arrivare sulle tavole dei nostri clienti è stato da noi selezionato, assaggiato e
testato con estrema cura, scegliamo il meglio
e lo facciamo esattamente come fosse per noi stessi.*